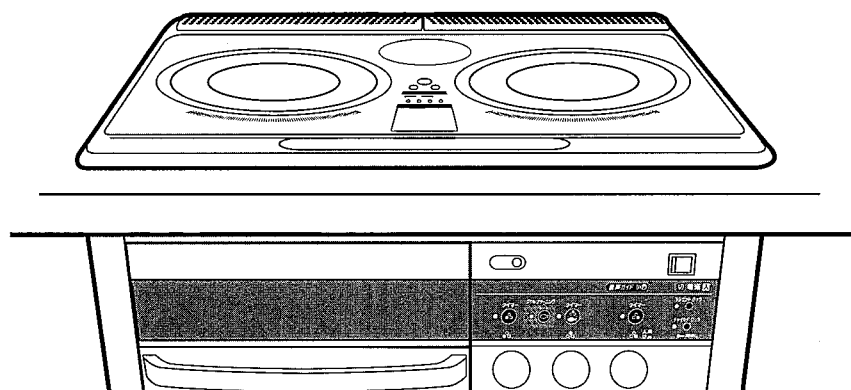
CORONA

IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

保証書別添付

品番	トッププレート幅 60cm	トッププレート幅 75cm
	IH－332TX(B)	IH－332HTX(B)
	IH－332TX(S)	IH－332HTX(S)

●このたびはIHクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

●安全にご使用いただくため、ご使用前にこの説明書をよくお読みのうえ、十分理解いただき正しくお使いください。

●この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管いただき、必要なときにお読みください。

●この機器には別添の保証書が付いています。
保証書に記載してあるお買い上げ日、販売店名などの記入、保証内容を確かめて保管してください。

●来客者などがこの商品を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

●本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求め先または、もよりの「お客様ご相談窓口」（別紙記載）にお問い合せください。

●工事説明書を工事店または、施工主から必ずお受け取りください。

●この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

工事説明書　別添付

特長いろいろ

IHクッキングヒーター

操作キーの文字が光る ガラスタッチ式天面操作

ガラスタッチキーの操作部が光って見やすく、なべの中を見ながら火力調節できます。

操作&ご注意を 音声ガイドでお知らせ

一般的な注意事項をガイドする「標準モード」とエラーが発生した場合の動作を説明する「注意モード」の選択ができます。

左右ヒーター3kW 自動湯沸かし

3kWの高火力ですばやくお湯を沸かし、沸騰したら自動で保温します。

赤外線で人を感知する 人体センサー

調理中に一定時間本体から離れると、安全のために火力の低下や加熱を停止して、うっかりミスを防ぎます。

IHの火力がパッとわかる 光るパワーサイン表示

調理火力に応じてトッププレートの表示部が 赤⇔橙⇔緑 の3段階に変化して、調理火力が一目で確認できます。

気になる煙・ニオイを カットする脱煙機能

脱煙フィルター（プラチナ触媒）がグリルを使用したときに出る煙やニオイをしっかりカットします。

両面焼き2kW 自動（オート）グリル

「姿焼き」「つけ焼き」「切身／干物」3種類のメニューを選ぶだけで焼き加減を自動コントロールして焼き上げます。また、焼き加減を見ながら手動で焼くこともできます。

水なしグリルで 下がるドアー式

グリル受け皿に水を張らない両面焼き水なしグリルで、表面はカラッと中はジューシーに焼き上げます。
また、グリル受け皿はフッ素樹脂加工で、サッとふくだけでお手入れ簡単。
さらに、ドアーを開けたら下がるドアー式。魚が取り出しやすく、やけど防止に配慮した構成です。

IHクッキングヒーターの魅力

IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式です。

加熱のしくみは……

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系のなべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

もくじ

ページ

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください！）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

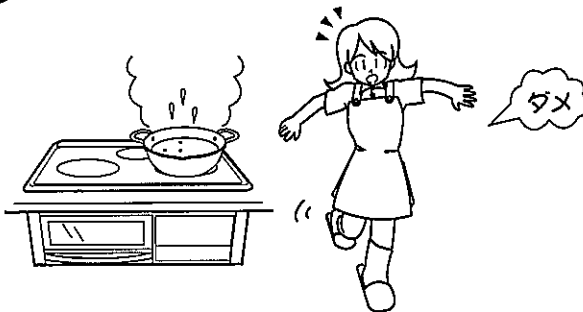
■表示の内容を無視して、誤った取り扱いをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が死亡または重傷を負う恐れがある』内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人がけがをしたり物的損害を受ける恐れがある』内容を示しています。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

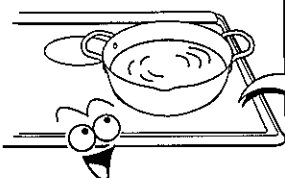
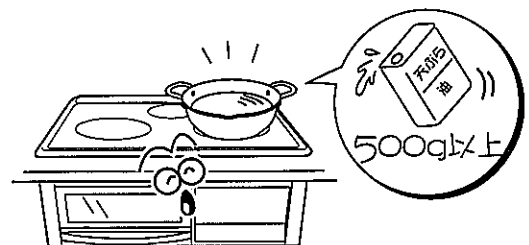
揚げ物調理中はそばを離れない

炒め物、焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。

もし、油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。

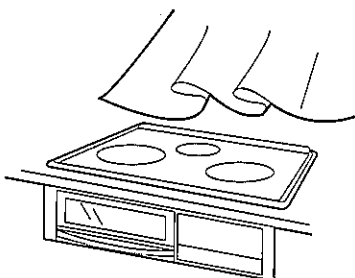
加熱を続けると発火します。

揚げ物調理には必ず付属の天ぷらなべを使い中央に置く

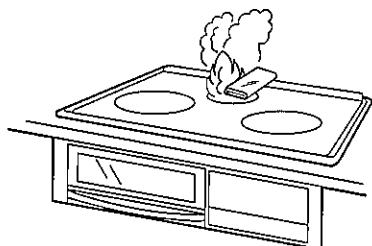
左右ヒーターの「揚げ物キー」を使うこと

底に凹凸や、そりのあるなべを使ったり、ラジエントヒーターを使いますと温度制御装置がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

揚げ物調理の油量は500g以上で調理する

油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

⚠警告

可燃物を近づけない

火災の原因になります。

- 新聞・雑誌・ふきん・カーテンなど燃えやすい物を器具のそばに置いたり近づけない。

トッププレート（ラジエントヒーター）の上に物を置かない

火災の原因になります。

- 新聞紙・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上に置かない。

使用後は電源スイッチの「切」を確認する

火災の原因になります。

- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

トッププレートの上に、なべ・やかん・フライパンなど調理器具以外のもの（カセットコンロ・ボンベなど）は載せない。

誤ってスイッチが入った時加熱され、火災・爆発・やけどなどの原因になります。

アース接続

アースを確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
- アースの取り付けはお買い求め先にご相談ください。

幼い子供だけで使わせたり乳幼児にふれさせない また、取り扱いの不慣れな方だけで使わせない

やけど、感電、けがの恐れがあります。

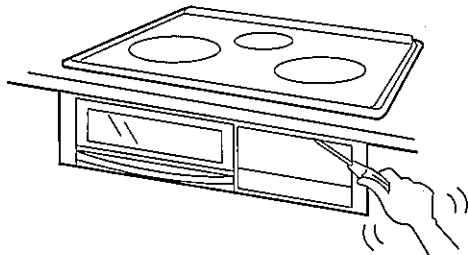
吸・排気口カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

吸・排気口に指も入れない

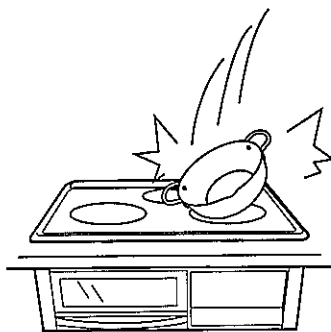
感電や異常動作によるけがの原因になります。

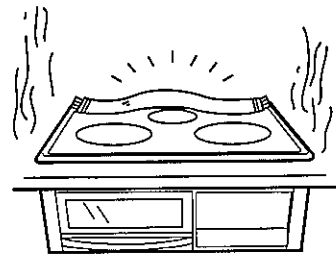
特に注意していただきたいこと （必ずお守りください！）

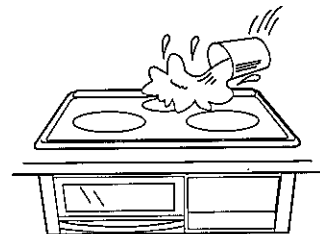
⚠警告

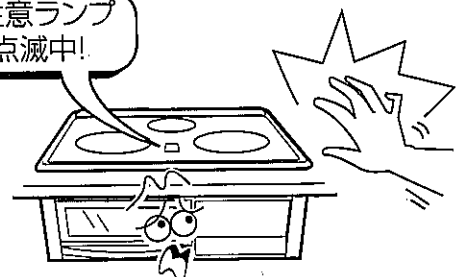
絶対に分解・修理・改造は行わない

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない

- ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

排気口や吸気口はふさがない
（吸・排気口カバーはふさがない）

- ふさぎますと火災や故障の原因になります。

本体に水をかけない

本体内部の電気部品に水がかかり感電・ショート・故障の原因になります。

「高温注意」ランプが点灯、点滅中はトッププレートやその周辺の金属部に触れない

高温のためにやけどをします。
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。

⚠注意

缶詰やアルミ箔など なべ以外のものは載せない

缶詰やスプレー缶、アルミ製レトルトパックなどの密閉容器は破裂して、けが・やけどの原因になります。

アルミ箔や金属のスプーン・フォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

トッププレートの上で 直接調理しない

発火したり、異常動作をすることがあります。
※魚を焼いたり、しょうゆや汁などがたれる調理をしないでください。

なべを不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

みそ汁やカレー・シチューをあたため直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱する

- なべ底に沈んだみそがはじける恐れがあります。
- カレーやシチューがとっ沸し、やけどやけがをしたり本体の故障の原因になります。

空だきしたり、加熱しすぎない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。

※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。
※フライパンの予熱などは長く加熱しないでください。

調理・湯沸かし以外の目的で 使わない

異常加熱・異常動作によるやけどの原因になります。

心臓用ペースメーカーを お使いの方は、本製品の ご使用にあたって医師と よくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

なべ・なべの取っ手などの 高温部に触れない

やけどの原因になります。
※調理中や調理後のなべ本体、なべの取っ手は調理物の熱で高温になります。

トッププレートは使用後しばらくの間、なべの熱で熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてからおこなう

やけどの原因になります。

特に注意していただきたいこと

（必ずお守りください！）

⚠注意

揚げ物調理

他の器具（ガスこんろ）や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

- 揚げ物調理は、必ず （揚げ物） キーで行う。

油煙が多く出たら電源スイッチを切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない

油が飛び散って、やけどの原因になります。

グリル調理

グリル受け皿にたまった脂、食品くずなどを掃除して使用する

温度検知が働かず調理物が発火することがあります。

- 続けて焼くときは、その都度たまった脂などを掃除してください。

調理物が発煙・発火したときはすぐに電源スイッチを切る

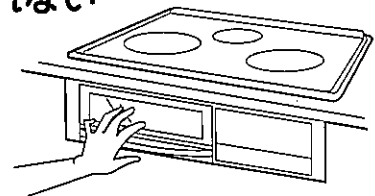
- 炎が消えるまでグリルとびらを引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- グリルとびら（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。

- 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

接触禁止

使用中、使用後しばらくはグリルとびらなどの高温部に触れない

やけどの原因になります。

※グリル使用中、使用後にグリルとびらとその周辺が高温でもトッププレートの「高温注意」ランプの点灯はしません。ご注意ください。

必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。

とびらスイッチ穴に異物を入れない

本体の故障、感電の原因になります。

使用後は必ずお手入れをする

食品くずや脂分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

1 使用上のお願い

天面操作部に汚れや水などをつけたり異物を置かない

● 天面操作キーが誤動作することがあります。

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は 3m 以上離す

● 雑音や誤動作の恐れがあります。

トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

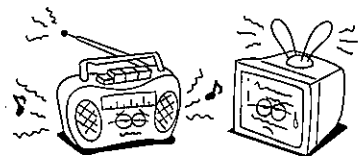
● 磁力線により器具が故障する原因になります。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

● キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が消える恐れがあります。

油の飛び散りを少なくするために

● 材料をきちんと下ごしらえする。
● なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
● 油温が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

赤外線が出る暖房機器（ストーブなど）を本体の近くや本体に向けて置かない

● 人体センサーがストーブなどの赤外線を感知して誤動作することがあります。

グリル受け皿の前後を逆にしてセットしない

● グリルとびらが破損したり、グリルとびらの引き出しができなくなる原因になります。

グリルとびらを持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない グリルとびらを引き出した状態で物をのせたり、上から強い力を加えない

● グリルとびらやグリル受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル受け皿にアルミ箔や市販のグリル石を入れない

● 発煙・発火・やけどの原因になります。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

● なべ底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。

トッププレートに重いものを載せない

● トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になる恐れがあります。
● 使用できる重さは、内容物を含めて左右それぞれ 20kg までです。
● 使用しないときも、重いものをのせないでください。

1 使用前に
使えるなべについて

IHヒーター

- 材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。なべは、財団法人製品安全協会認定の（SG CH）（SG IH）（SG CH·IH）マークがついたなべをお勧めします。
- なべ底の薄いものや底が反っているフライパンは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

新しく購入するとき

表示マークを確認してください。

（SG CH）（SG IH）（SG CH·IH）

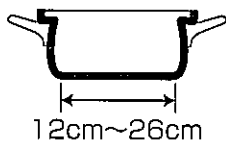
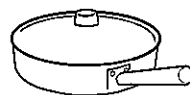
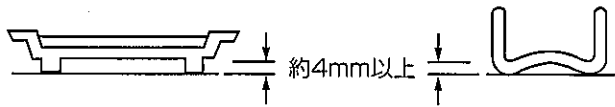
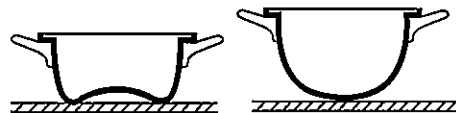
ラジエントヒーター

- IHヒーターで使えないアルミや銅なべが使えますが、IHヒーターにくらべヒーター火力は弱くなります。

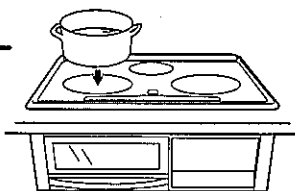
なべの材質		IHヒーター	ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物 耐熱ホーロー		○	○
		●ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。	
ステンレス	有磁性ステンレス（18-0）	○	○
	一層なべ（18-8・18-10）	○ ●0.8mm以上 0.8mm以上のものは火力が弱くなることがあります。	○
	なべ底の厚さ	△ ●1.5mm以上 火力が弱くなったり使えないものがあります。	
	多層鋼なべ（クラッドなべ）	△ 種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。●3層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。	○
アルミ 銅		×	○
耐熱ガラス 陶磁器 （土なべ・セラミックスなべ）		× ●土なべの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない。●形状などによっては、本製品が故障します。●IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。	△ ●土なべの底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。●耐熱ガラスのなべは割れることがあります。

- 揚げ物には、必ず付属の天ぷらなべをお使いください。（☞12・19ページ）
- 使えるなべでも、材質やなべ底の厚み、直径・形状により、火力が弱くなります。

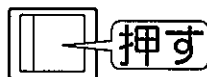
なべの形状

IHヒーター	ラジエントヒーター
●底が平らで直径約12～26cmのなべ	●底が平らで厚手のなべが適しています。 ●直径18cm以下のなべが使えます。 （IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど）
●直径12cm未満（トッププレート中央の囲み以下） ●中華なべなど底の丸いもの ●約4mm以上のそりや脚があるもの ●なべ底の厚さが0.6mm以下のものはなべ底がそることがあります。	●耐熱ホーロー以外のホーローなべ ●なべ底に凹凸があるなべ ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。 ●ガス直火対応以外のなべ ●直火用魚焼器（ホーロー）はトッププレートに溶着する可能性があるので使用しないでください。

なべの見分け方

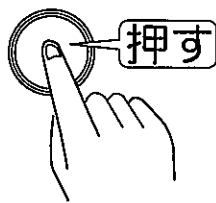
IHヒーターで使えるなべかどうかを見分ける簡単な方法

1 水を入れて なべを左ヒーターの中央に置く

※左右どちらのヒーターでも確認できます。

2 電源スイッチを入れる

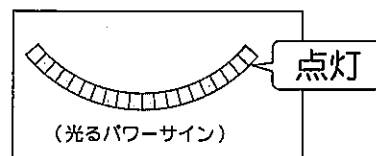
●電源ランプが点灯します。

3 左ヒーター調節つまみを押す

●調節つまみが出る。

●左ヒーター表示部に「5」が点滅します。

4 左ヒーター調節つまみを回す

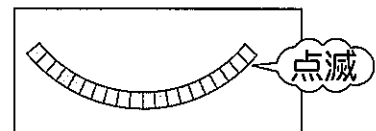
●ヒーターに通電されます。

○ 使えるなべのとき

トッププレートの光るパワーサインが点灯。

確認したら、すぐに左ヒーター調節つまみを押して通電を切る。

●使えるなべと見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

✕ 使えないなべのとき

トッププレートの光るパワーサインが点滅。なべ無し自動OFF機能が働き、なべは加熱されません。

●約1分後に光るパワーサインが消灯し、自動的に通電が止まります。

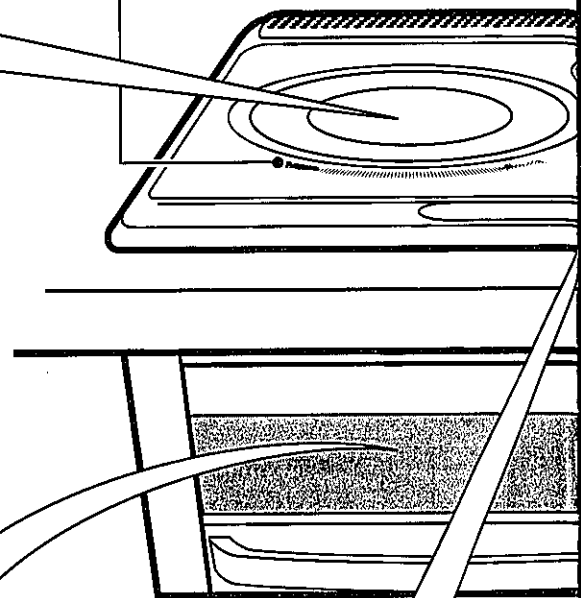
使用前に
1 IHクッキングヒーターの機能

使い方 ☞15～20・22ページ

左ヒーター (IHヒーター)
3000W

● 煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

調理タイマー
● 火力「8」～「3」は1分～3時間までセットできます。
※火力「8」(3kW)は、最大10分間しか加熱しませんので、10分後の残り時間は、火力「7」で加熱します。
● 火力「2」・「1」は1分～5時間までセットできます。

光るパワーサイン
左右ヒーターの火力に応じて3色に光り、加熱状態をお知らせします

使い方 ☞23～26ページ

グリル (両面焼き・自動グリル)
2050W ※別に触媒用ヒーター300W

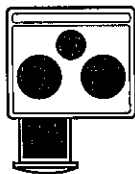
● 脱煙機能（プラチナ触媒）でグリルから出る煙をしっかりカットします。
● 水を入れない両面焼きなので、カラッとこんがりおいしく焼き上げます。

調理タイマー
● 1分～29分までセットできます。
● 切り忘れ防止機能を優先しますので、使用途中でのタイマーセットは調理経過時間によって最大設定時間が異なります。

※ラジエントヒーターとの同時使用はできません。

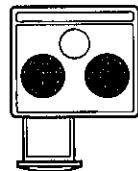
高温注意 表示
● 使用後や電源を切った後もトッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。
● 温度が下がると自動的に消灯します。
● 左右ヒーター、ラジエントヒーター通電中は点灯します。
● グリルヒーターは通電中でも点灯しません。

安全機能

すべてのヒーターに働きます

■切り忘れ防止機能
切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。
- 左ヒーター ・・・・・・・ 約45分
- 右ヒーター ・・・・・・・ 約45分
- ラジエントヒーター・・ 約45分
- グリル ・・・・・・・・・・・ 約30分

（グリル操作キーを押したときから約30分後に作動します。）
※タイマーセットしているときは、タイマーセット時間まで停止しません。

■チャイルドロックキー（☞28ページ参照）
チャイルドロックキーを約2秒間押し続けると、チャイルドロックランプが点灯しロックとなります。
小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

左右のヒーターに働きます

■温度過昇防止機能
調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

音声でお知らせ

■なべ無し自動OFF機能
なべを外すと光るパワーサインが点滅し、約1分後に通電を停止します。

音声でお知らせ

使い方 ☞21～22ページ

ラジエントヒーター
1250W

● 発熱線で熱を発して加熱しますので、IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべが使えます。

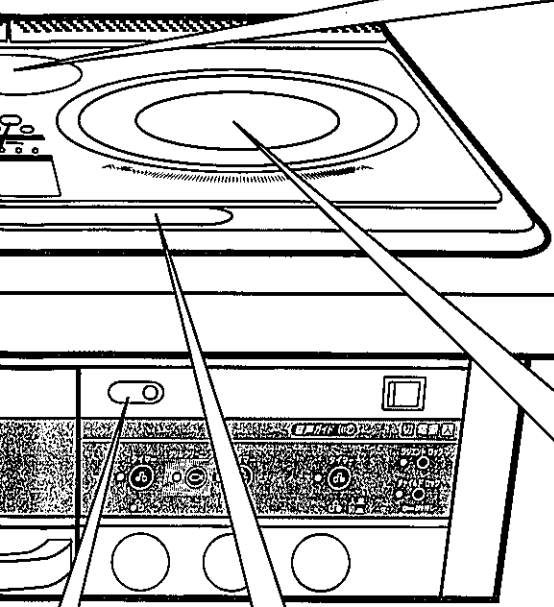
調理タイマー ● 火力にかかわらず1分～99分までセットできます。

※グリルとの同時使用はできません。

使い方 ☞15～20・22ページ

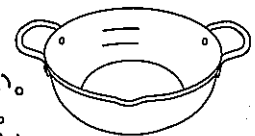
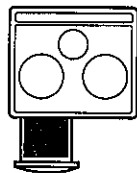
右ヒーター (IHヒーター)
3000W

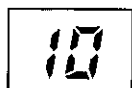
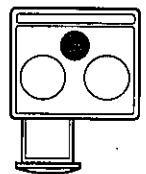
● 煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

調理タイマー
● 火力「8」～「3」は1分～3時間までセットできます。
※火力「8」(3kW)は、最大10分間しか加熱しませんので、10分後の残り時間は、火力「7」で加熱します。
● 火力「2」・「1」は1分～5時間までセットできます。

ガラスタッチ 天面操作部
● なべの中を見ながら操作ができます。

人体センサー (オート)
外線で人を感知し、そばにいない場合は全のため火力の低下や加熱を停止します。

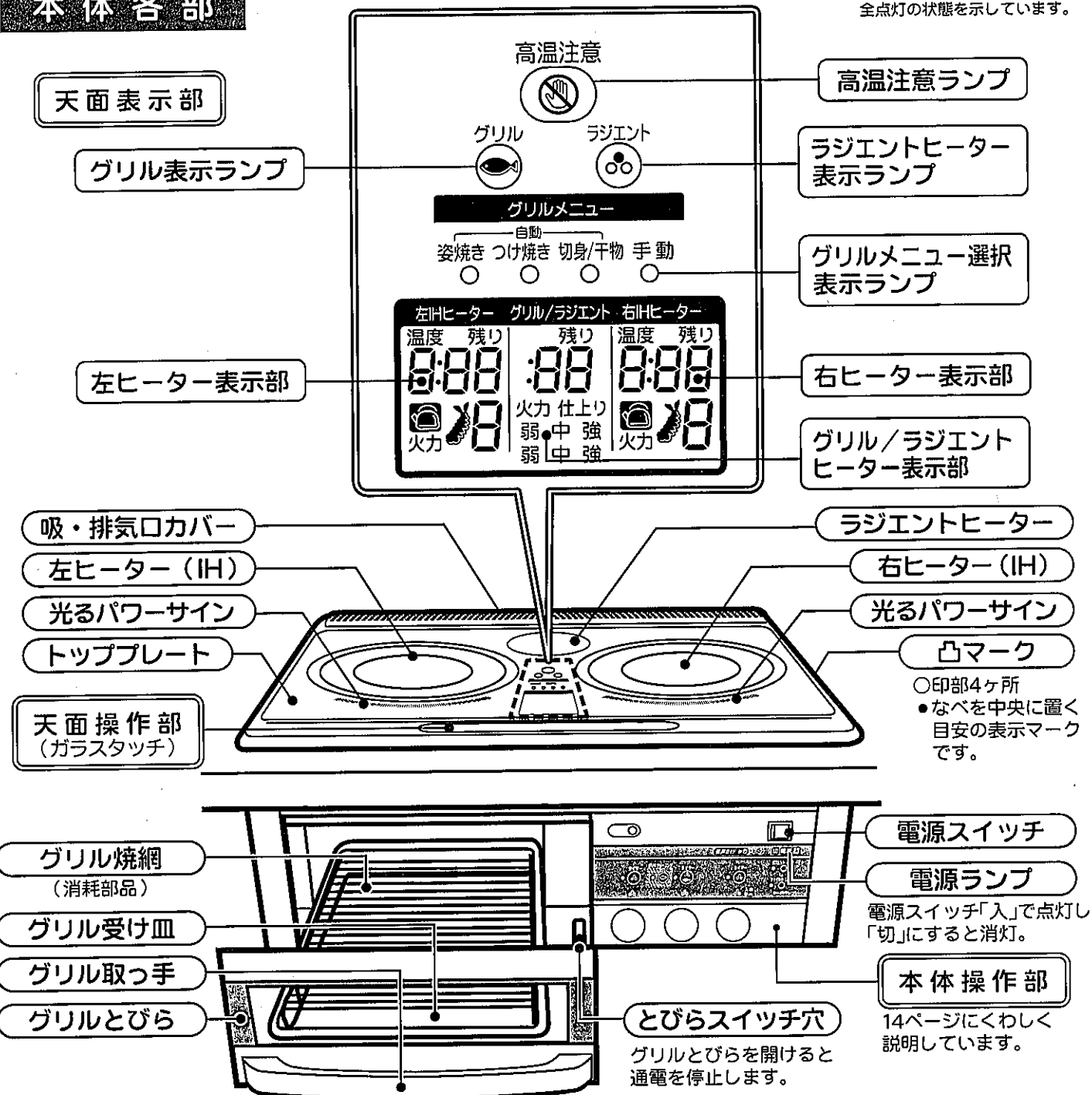
■付属品　天ぷらなべ(1個)
● 揚げ物調理には必ず使用してください。
※天ぷらなべに付属の注意書をお読みください。
● 揚げ物調理以外には使用しないでください。(塗装がはがれる場合があります)

使用前に

グリルに働きます

■グリルとびら開閉検知機能
グリルとびらが開いた状態では、自動的に通電を停止します。
音声でお知らせ

■グリル異常高温検知機能
グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。
10
音声でお知らせ

ラジエントヒーターに働きます

■ラジエントロックキー
(☞28ページ参照)
ラジエントロックキーを約2秒間押し続けるとランプが点灯しロックとなります。
やけどや誤操作を防ぎます。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部

※天面表示部は説明のため全点灯の状態を示しています。

※イラストと実物は少し異なります。

ピッ こんなときにアラームが鳴ります！

6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キー・調節つまみを操作したとき（加熱開始など）
	左右ヒーター、ラジエントヒーターの火力調節で、これ以上「弱」側に設定できないとき
ピー	加熱停止操作・設定解除操作を行ったとき
	操作部の各キーを受け付けないとき
	タイマー時間終了のとき、グリル自動調理終了のとき、自動湯沸かし終了のとき

アラームの種類	状態の内容
ピピピ…	エラー表示とともに鳴る（連続10秒間）
ピピッ(10秒間)	鍋底が高温になったとき
ピピッ(5回)	揚げ物で設定温度に到達したとき
ピピッ(1回)	左右ヒーター、ラジエントヒーターの火力調節で、これ以上「強」側に設定できないとき

操作部

ご注意 加熱中にガラスタッチ部を約5秒間押し続けたとき、また水が付いたり物が触れたときは、触れる前の動作にもどります。

天面操作部
（ガラスタッチ）

本体操作部

人体センサー
人を感知します

音声ガイド設定ランプ

音声ガイド

電源スイッチ

切 電源 入

電源ランプ

グリル クリーニングキー

グリル クリーニングランプ
クリーニング中に点灯します。

タイマー
グリルクリーニング
タイマー
タイマー

ラジエント ロック
チャイルド ロック
秒押し
入
切

タイマーキー

タイマー動作ランプ
タイマー動作中に点灯
- 左ヒーター
- グリル ラジエントヒーター
- 右ヒーター

右ヒーター調節つまみ
右ヒーター「切／入」と火力調節、タイマー合わせに使います。

ラジエントヒーター調節つまみ
ラジエントヒーターの「切／入」と火力の調節、タイマー合わせに使います。グリルタイマー合わせにも使います。

左ヒーター調節つまみ
左ヒーターの「切／入」と火力調節、タイマー合わせに使います。

ラジエントロックキー

チャイルドロックキー

チャイルドロックランプ
チャイルドロック中に点灯

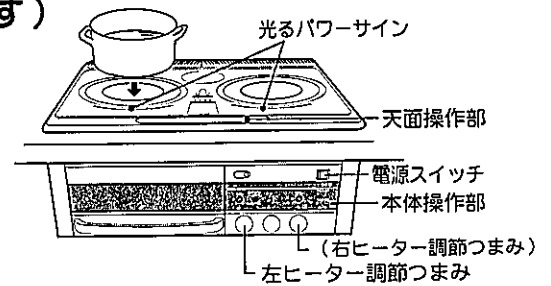
ラジエントロックランプ
ラジエントロック中に点灯

2 使いかた
加熱調理（左右ヒーター）

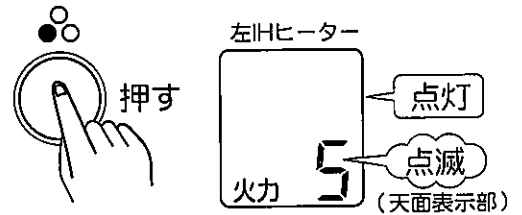
■左ヒーターを使うとき（右ヒーターも同じです）

準　備

◆なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

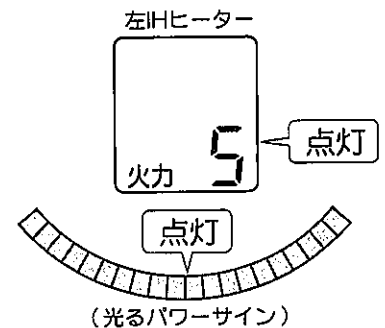
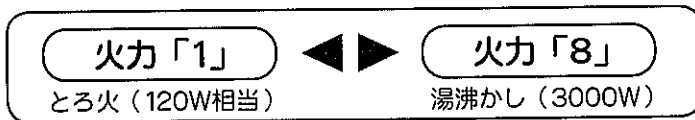
◆電源スイッチを「入」にする

1 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶ 調節つまみが出る。

● 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 天面操作部 ▽△（火力調節キー）を押して火力を選び調理する

▶ 光るパワーサイン（橙色）が点灯。

▶ 自動的に火力「5」（1100W）でスタート。

▶ 火力は触れるごとに変わる。

▶ 光るパワーサインは火力によってランプの色が変わる。（☞16 ページ参照）

■「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を設定したとき

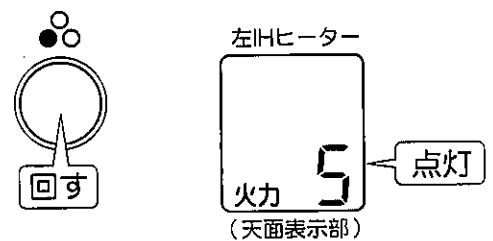
▶ 自動的に火力「5」（1100W）でスタート。

▶ 火力の調節は調節つまみを回して設定してください。

▶ 火力「8」（3kW）の設定は、調節つまみをゆっくり右にまわしてください。
調節つまみを速くまわしたときは、火力「7」に設定した後、さらにもう一度右に回してください。

● お湯を沸かすときにご使用ください。

● 火力「8」（3kW）で約 10 分間使用すると自動的に火力「7」に下がります。

回す　左IHヒーター　点灯　火力 5　（天面表示部）

3 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ ヒーターの通電が切れます。

火力調節の目安

※通常の炒め物、焼き物調理は、火力「7」(2000W) までで充分調理できます。

表示	光るパワーサイン		火力		用途
8		赤色	湯沸かし	3000W	●沸とう
7			強 火	2000W	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
6				1500W	
5		橙色	中 火	1100W	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理 ●卵料理は少し弱め
4				800W	
3				500W	●カレー・ポタージュなど粘性のある煮込み調理 煮込み中は、材料を数回かき混ぜる
2		緑色	弱 火	300W	
1			とろ火	120W相当	●保温

各ヒーターの同時使用について

■総電力が 4800W を超えないように、各ヒーターの最大火力を自動的に調節します。

● 左右ヒーターとグリルを同時使用した場合は左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。
ラジエントヒーターとの同時使用も同様に制御します。

● グリルとラジエントヒーターの同時使用はできません。

[火力組み合わせ例]

左ヒーター	右ヒーター	ラジエントヒーター	グリル
「8」(3000W)	「6」(1500W)	—	—
「6」(1500W)	「8」(3000W)	—	—
「6」(1500W)	「7」(2000W)	(1200W)	—
「3」(500W)	「7」(2000W)	—	(2300W)
「4」(800W)	「6」(1500W)	—	(2300W)

お願い

● フライパンの種類によっては、高温になりすぎて底面が赤熱して変形することがあります。
火力を下げてご使用ください。

● 少量の油を入れて予熱する場合や予熱したフライパンに油を入れると、油の温度が急激に上がり発火する恐れがあります。

● ヒーターの火力が強い場合、なべ、やかんの形状によっては振動したり、蒸気が勢いよく出る恐れがありますので注意してください。

● みそ汁などをあたため直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。
強火で急にあたためると、なべ底に沈んだみそがはじけることがあります。

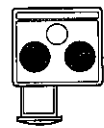
お知らせ

● 電源を切っても、トッププレートの温度が約 60℃になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。
本体内部の温度が高いときは、約 30 秒間ファンが回る場合があります。

● 調理中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがありますが、故障ではありません。

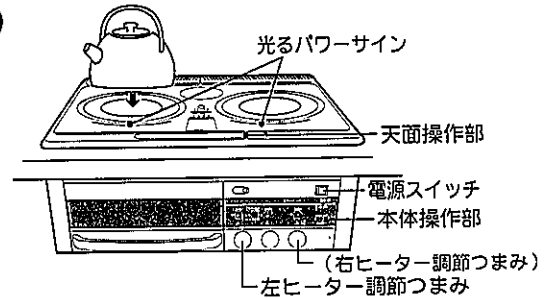
● 左右ヒーターを同時に使用した場合、共鳴して金属音がすることがありますが、故障ではありません。

● IH ヒーターの使いはじめに、本体内部にある磁力発生コイルからにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

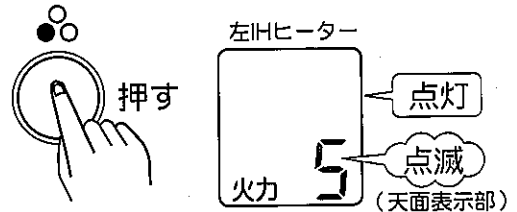
2 使いかた 湯を沸かす(左右ヒーター)

■左ヒーターを使うとき(右ヒーターも同じです)

準 備

◆底の平らなやかんやなべに1～2Lの水を入れ、ヒーターの中央に置く(センサーが検知できる範囲)

◆電源スイッチを「入」にする

1 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。

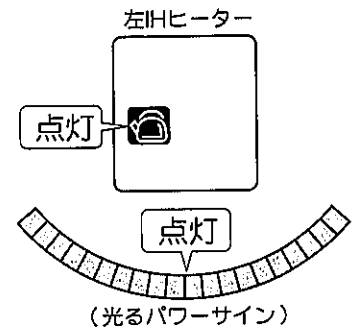
● 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 天面操作部 (湯沸かしキー)を押す

▶光るパワーサイン(赤色)が点灯。

⇩

▶自動的に火力「8」(3000W)でスタート。

▶沸きあがるとアラームが鳴り、自動的に火力「3」(500W)で一定時間保温した後、加熱を停止する。

● 光るパワーサインが橙色へ変わる。

■水の量を設定する場合(水量設定モード)

※トッププレートが高温の場合に使用

▶(湯沸かしキー)を2度押す

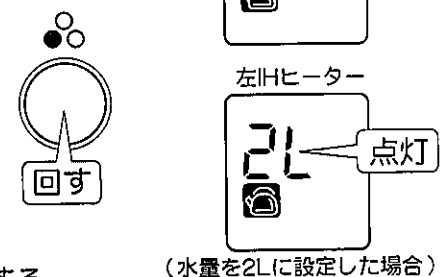
● 設定水量は自動的に「1L」に入る。

▶調節つまみを回して「1～3L」の範囲で水量を設定する。

▶光るパワーサイン(赤色)が点灯。

⇩

▶沸きあがるとアラームが鳴り、自動的に火力「3」(500W)で一定時間保温した後、加熱を停止する。

(水量を2Lに設定した場合)

途中で自動湯沸かしを取消すときは、表示が消えるまで(湯沸かしキー)を押してください。

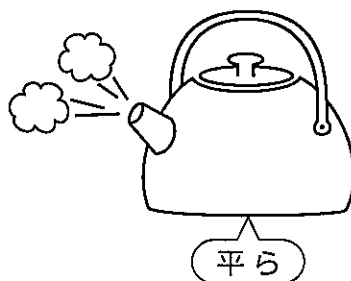
3 お湯が沸いたら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

電源スイッチを切る

湯沸かし機能を正しくはたらかせるために

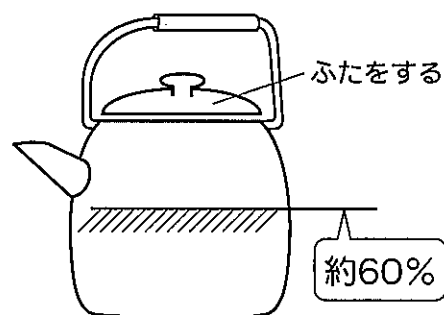
◆底が平らで厚手のケトル（やかん）かなべをご使用ください。

- 底が変形したケトル（やかん）やなべを使用すると沸とうお知らせアラームが鳴らなかったり、遅れて鳴り空だきになる場合があります。

◆自動湯沸かし中に、グリルまたはラジエントヒーターを使用すると、自動的に水量設定モードになることがあります。
この場合は、水量を設定してご使用ください。

◆水の量は、容器（満水容量）の約60％までにしてください。

- 大きななべで、3Lまで

◆適切な水量は1～2L（ふきこぼれ防止のため）

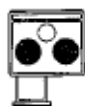
- 水量設定モードで湯沸かし加熱をする場合は、1～3Lまで水量設定が可能です。

◆湯沸かし中は、ふたをしないで沸かしたり、湯沸かし中に水などを加えたりしないでください。（センサーの検知ができません。）

お願い

- 揚げ物調理後など、トッププレートが熱い場合に(湯沸かしキー)を押すと安全のため水量設定モードで動作します。（水量を設定してご使用ください。）
- 湯沸かしと揚げ物調理は、総消費電力を4800W以内に抑えるため、同時には使用できません。
このような場合は、湯沸かしを通常加熱で行ってください。(☞15 ページ参照)
- (湯沸かしキー) は水以外（だし汁やスープ・ミルク）を沸かさないでください。沸とうしてふきこぼれたり、空だきになる場合があります。
- 湯沸かし中にケトル（やかん）やなべを動かさないでください。温度センサーが正しく働かなくなります。
- (湯沸かしキー)で焼き物・炒め物調理をしないでください。
火力が強すぎるためなべやフライパンが赤熱して変形することがあります。

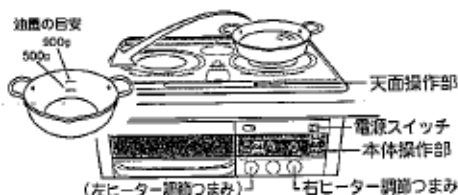
お知らせ

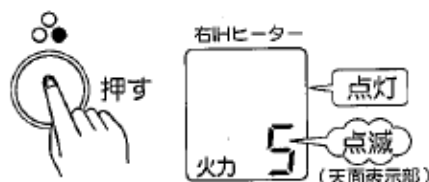
- 電源を切っても、トッププレートの温度が約 60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いときは､約30秒間ファンが回る場合があります。
- (湯沸かしキー)は、火力 3000W で加熱するため、ケトル（やかん）やなべの種類によっては「ブーン」とか「ジーン」という音が少し大きくなりますが故障ではありません。
- 1L 未満の水を入れた場合は、沸とうのお知らせが遅れて、ふきこぼれたり空だきになる場合があります。
- ケトル（やかん）やなべの形状によっては、沸とうする前に終了する場合があります。
- トッププレートやなべ底に異物が付着している場合は必ず取り除いてください。
湯沸かし機能が正しく働かないことがあります。

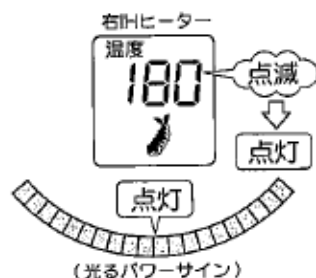
揚げ物（左右ヒーター）

■右ヒーターを使うとき（左ヒーターも同じです）

準　備

◆付属の天ぷらなべに油約 900g（約 1L）を入れ、ヒーター中央に置く。
- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 500g（0.56L）未満の油では調理しない。

◆電源スイッチを「入」にする

1 「右ヒーター調節つまみ」を押す

▶ 調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 天面操作部 揚げ物 （揚げ物キー）を押す

▶ 光るパワーサイン（橙色）が点灯。
▶ 設定温度は自動的に「180」に入る。
▶ 設定温度になるとアラームが鳴り、「180」表示が点滅から点灯に変わる。

設定温度までの所要時間は約 7 分です。
※設定温度180℃、油量900g（約1L）の場合

3 油温度の設定を変えるときは「右ヒーター調節つまみ」を回す

（190℃に設定した場合）

▶ 光るパワーサインは設定温度によってランプ色が変わる。
▶ 10℃ごとに温度設定できます。

赤色	設定温度 200～190℃
橙色	設定温度 180～160℃
緑色	設定温度 150～140℃

■天面操作部で火力を設定するとき

▶ ▽△（火力調節キー）で油の設定温度を調節（10℃ごとに設定できます。）

揚げ物調理中はそばを離れない

- そばにいないことを人体センサーが感知して約7分以上経過すると、油温度を自動的に140℃に低下します。
- 再び人体センサーが人を感知すると音声ガイドで操作手順を案内します。

4 調理が終わったら「右ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ ヒーターの通電が切れます。

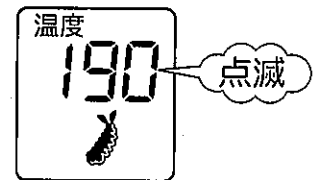
電源スイッチを切る

温度調節の目安

<table>
<tr><td>表示</td><td>140</td><td>150</td><td>160</td><td>170</td><td>180</td><td>190</td><td>200</td></tr>
<tr><td>温度</td><td>約140℃</td><td>約150℃</td><td>約160℃</td><td>約170℃</td><td>約180℃</td><td>約190℃</td><td>約200℃</td></tr>
<tr><td rowspan="7">調理の種類</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">手作りコロッケ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">冷凍食品(コロッケ・えびフライ)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">魚介類の天ぷら</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">野菜の天ぷら</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">フライ・串カツ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">とりのから揚げ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">ドーナツ</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

- 付属の天ぷらなべで油900g（約1L）を使った場合です。
- 詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

揚げ物調理のコツと注意

◆1回に揚げる量は、油の表面積の1／2程度が目安。
- 油の温度が設定温度到達後、材料をたくさん入れると油の温度が低下し、設定温度表示が点滅表示に変わることがあります。

（190℃に設定した場合）

⚠警告

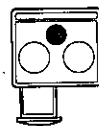
揚げ物調理中はそばを離れない ※音声ガイドで警告します。	付属の天ぷらなべを使う ※音声ガイドで警告します。
油量は500g（0.56L）未満の油では調理しない（火災の原因）	ラジエントヒーターで揚げ物調理をしない（火災の原因）

お願い

- 揚げ物調理は、必ず(揚げ物キー）を押してご使用ください。
- なべ底がそったり、変形したなべを使わない。
- 付属の天ぷらなべが変形した場合は追加購入してください。
（お買い求めの販売店に依頼）
- なべ底・トッププレートの汚れ、異物は取り除いてください。
- 加熱を始めたら油を継ぎ足さないでください。
- 他の器具であらかじめ予熱した油は使わないでください。
- なべに油を入れてから加熱してください。

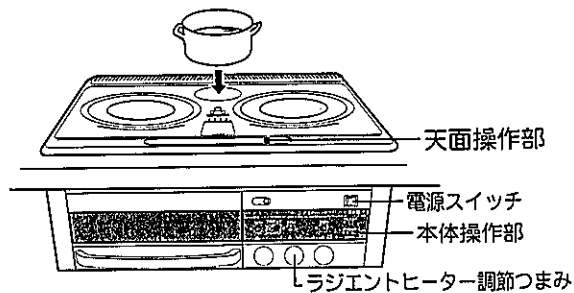
お知らせ

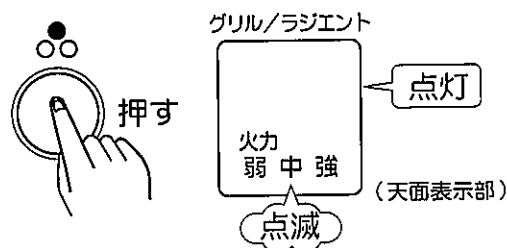
- 電源を切っても、トッププレートの温度が約 60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。本体内部の温度が高いと、約 30 秒間ファンが回る場合があります。
- 揚げ物調理には、タイマーは使えません。
- トッププレートが熱いときに揚げ物をすると、油の温度が設定温度より低くなったり、設定温度到達までの時間が長くなることがあります。
（トッププレートを冷ましてから使用してください）
- 揚げ物調理と湯沸かしは、総消費電力を 4800W 以内に抑えるため、同時には使用できません。このような場合は、湯沸かしを通常加熱で行ってください。(☞15 ページ参照)

2 使いかた ラジエントヒーター

■ラジエントヒーターとグリルは同時使用できません

準　　備

◆なべに材料を入れラジエントヒーターの中央に置く。
- IH ヒーターで使えないなべや小さななべで少量を加熱するときに使います。
- なべ底が平らで厚手なべが最適です。

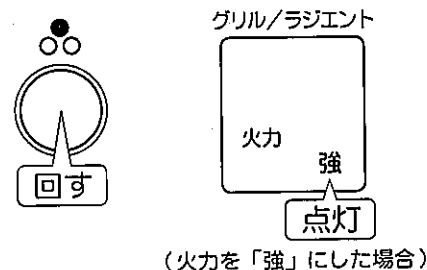
◆電源スイッチを「入」にする

1 「ラジエントヒーター調節つまみ」を押す

▶ 調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 「ラジエントヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

（火力を「強」にした場合）

▶ 火力表示が点滅から点灯に変わる。
- はじめは、自動的に「中」（500W 相当）で加熱。

表　示	弱	中	強
火　力	350W相当	500W相当	1250W

- 火力が「中」・「弱」の場合、通電をコントロールするため、ヒーターが赤くなったり消えたりします。

■天面操作部で火力を設定するとき

▶ (火力)（火力調節キー）で火力をワンタッチ調節
▶ 押すごとに火力表示が変わる。

→ 弱 ▶ 中 ▶ 強 →

3 調理が終わったら「ラジエントヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ ヒーターの通電が切れます。

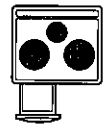
電源スイッチを切る

お願い

- お手入れはやけどを防ぐため、トッププレートが冷えてから行ってください。
- 調理中は紙、布・プラスチック製の容器など、燃えるものは近づけないでください。

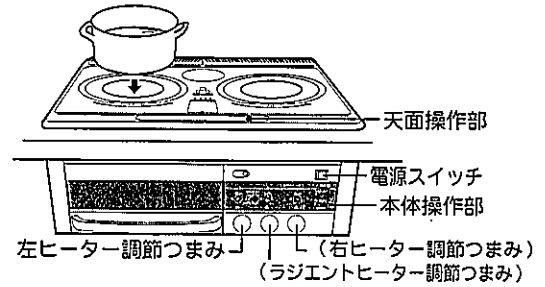
お知らせ

- 電源を切っても、トッププレートの温度が約 60℃以下になるまで「高温注意」の点滅表示を続けます。
- ラジエントヒーターを使わないときにロックする「ラジエントロック」ができます。（☞28 ページ参照）。

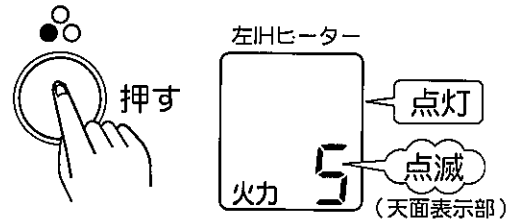
タイマー（左右ヒーター・ラジエントヒーター）

■左ヒーターに設定するとき
（右ヒーター・ラジエントヒーターも同じです）

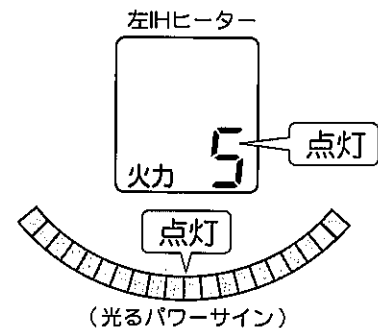
準　備

◆なべに水や材料を入れ、左ヒーターの中央に置く。

◆電源スイッチを「入」にする

1 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶ 調節つまみが出る。

● 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 天面操作部 ▽△（火力調節キー）を押す または「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選ぶ

▶ 光るパワーサインが点灯。

3 本体操作部 （タイマーキー）を押し「左ヒーター調節つまみ」を回して時間をセットする

▶ タイマー動作ランプが点滅します。5 秒以内に時間をセットしてください。

● 5 秒後に動作ランプ表示が点滅から点灯に変わる。

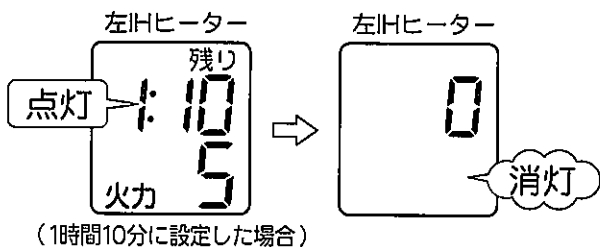
※時間がセットされます。

▶ 設定した時間の表示をします。

▶ 残り時間は 1 分刻みで減ります。（1 分以下は秒表示に変わります）

⇩

▶ タイマーが終了するとアラームが鳴り自動的に通電が切れます。

（1時間10分に設定した場合）

時間設定時の刻み方		
左右ヒーター	1～30分まで	1分刻み
	30分～1時間まで	5分刻み
	1～5時間まで	10分刻み
ラジエント	1～99分まで	1分刻み

ヒーター	火　力	セットできる時間
左右ヒーター	8～3	1分～3時間
	2～1	1分～5時間
ラジエント	強・中・弱	1分～99分

4 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ ヒーターの通電が切れます。

タイマーを取消すときは、本体操作部の（タイマーキー）を押してください。

電源スイッチを切る

使いかた

2 使いかた
グリル調理をする前に

自動調理メニューと焼き加減の目安

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

メニュー ＼ 焼き加減		(火力) 弱	(火力) 標準（ランプ消灯）	(火力) 強
姿焼き		塩蔵品 塩さんま	生魚 ●あじ ●さんま	大きめの生魚 ●あじ ●いさき
つけ焼き	つけ焼き		●照り焼き ●みそ漬け	大きめの魚 ●みそ漬け ●こうじ漬け
つけ焼き	みりんづけ	身のうすいもの ●さんま ●小あじ		
切身／干物	切身・干物	よく乾燥した干物 ししゃも	一塩ものの切り身 ●甘塩さば ●塩鮭 干物 ●あじの開き ●カレイ一夜干し	生魚切り身 ●生鮭 ●さば
切身／干物	小魚	小さい干物 いわし丸干し		

手動調理の火力

表示	火力
強	2050W
中	1200W相当
弱	850W相当

◆調理時間は、調理物の種類・大きさ・数などによって異なります。焼け具合を見ながら火力や時間を調節してください。

◆調理中は火加減調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。

◆調理中でも火力の変更はできます。

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

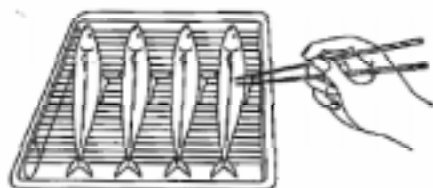
焼網に魚を置く前に

■グリル焼網に油を薄く塗る

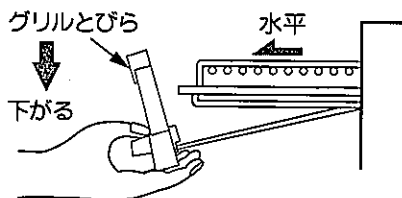
焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施していますが、経年変化や魚の種類によっては、くっつきやすくなる場合がありますので焼網に油を薄く塗ってください。焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

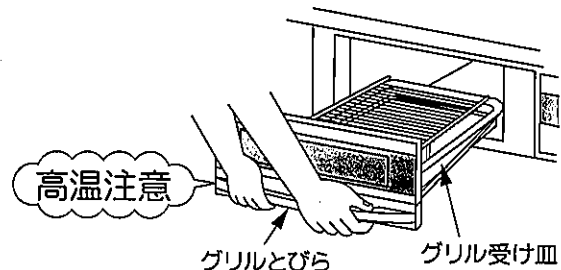
魚を取り出すとき

■はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げる

焼網に付着した魚をはがします。
焼き上がる前に魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

グリルの取り出し

■グリルとびらを水平にゆっくり引き出す

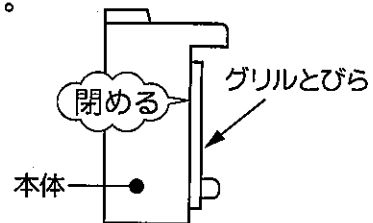
止まるまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がります。グリル受け皿は水平のまま止まります。

■グリルとびらを両手で持ち上げて引き出す

グリル受け皿のみを取外すと、グリルとびらが落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリルとびらが開いた状態

■調理中に開けたとき

- 加熱は一時停止します。
- グリルとびらを1分以上開けた場合は、アラーム（ピピピ…10秒間）が鳴り、全ての動作を停止します。

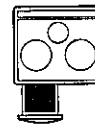
■調理を開始するとき

- グリルとびらが開いた状態では加熱しません。
- グリルとびらを閉めると、自動的に加熱を開始します。

お知らせ

- 調理を開始してしばらくの間は、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。
- 調理中、魚の脂などが下ヒーターやグリル受け皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中、触媒用ヒーター（庫内奥側）がついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 調理後、脱煙フィルターに付いた脂を焼き切るため触媒用ヒーターと排気ファンが、約5分間作動します。
  排気口から出る熱風でやけどをすることがありますのでご注意ください。
- 調理後、電源スイッチを「切」にしてもグリル庫内の温度が高いため、ファンが回る音がします。
- グリル使用時は、左右ヒーターの最大火力を自動的に火力「7」（2kW）へ制御します。
- グリル調理中、ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がすることがあります。

⚠注意

- グリル使用時は、必ず換気扇をご使用ください。（調理中、排気口から煙が出る場合があります）
- 自動調理中は、グリルとびらを開けないでください。（焼き色がうすくなる場合があります）
- 脂の多い魚を焼いたときは煙が多いため、調理後30秒程度待ってからグリルとびらを引き出してください。
- 調理中、調理後しばらくは、グリルとびら部、排気口周辺の外枠やトッププレート等が高温になっていますのでご注意ください。
- グリルとびら周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
  （グリルとびらを奥まで確実に閉めてください）
- グリル使用時は、グリル受け皿にたまった脂分や食品かすを必ず捨ててご使用ください。
  （前の食品のにおいが付くことがあります）
- 自動湯沸し中は、総消費電力を4800W以内に抑えるため、グリル調理は使用できません。この場合は、湯沸しを通常加熱で行ってください。

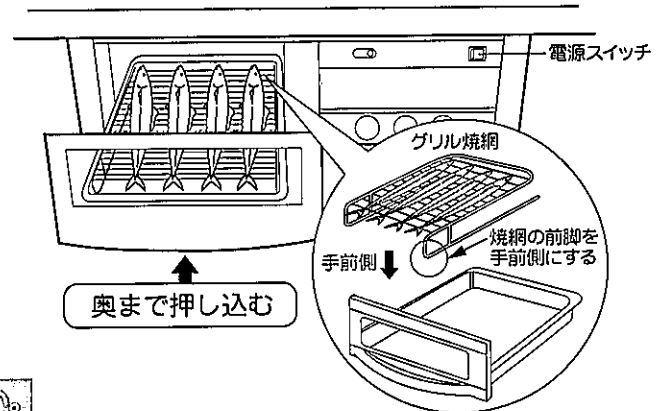
2 使いかた グリル（自動調理・手動調理）

自動調理　グリルとラジエントヒーターは同時使用できません

準　備

◆グリル焼き網をセットして魚を載せる。

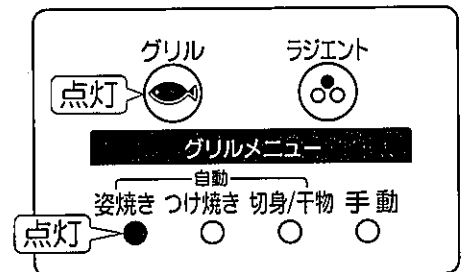
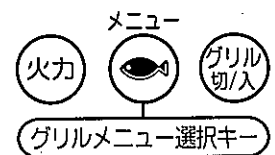
お好みでコップ一杯の水（200ml）を入れても使用できます。（煙が少なくなります）

◆グリルとびらを奥まで確実に閉める。
◆電源スイッチを「入」にする

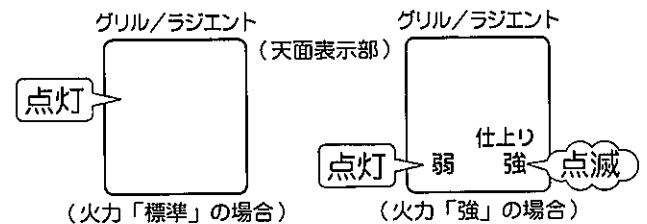
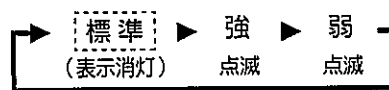
（ご注意）グリルとびらが開いた状態では通電しない。

天面操作部 メニュー

1 （グリルメニュー選択キー）を押してメニューを選ぶ

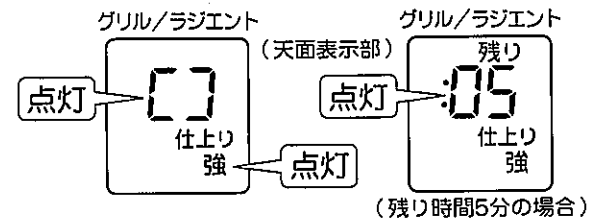
▶メニューは自動的に 姿焼き に入る。
▶押すごとにメニューが変わる。

● 各メニューとも焼き加減は「標準（表示消灯）」に入る。

天面操作部

2 （火力調節キー）で焼き加減を選ぶ

▶押すごとに焼き加減表示（点滅）が変わる。

天面操作部

3 （グリル操作キー）を押して調理する

▶各メニューの設定温度に達すると残り時間を表示する。
▶残り時間は1分刻みで減り、1分以下は秒表示に変わる。

4 調理が終わったら

天面操作部
（グリル操作キー）を押す

▶調理が終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。

途中で自動調理を取消すときは
天面操作部
（グリル操作キー）を押してください。

電源スイッチを切る

手動調理 グリルとラジエントヒーターは同時使用できません

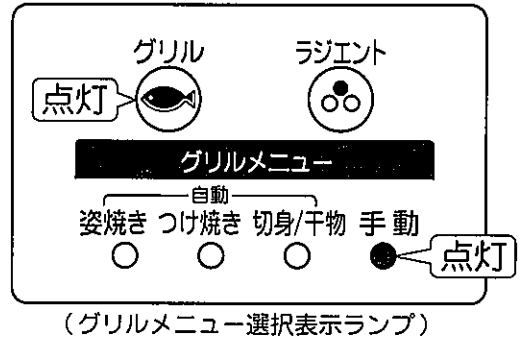
天面操作部
メニュー

1 (グリルメニュー選択キー)を押して

手動 メニューを選ぶ

▶押すごとにメニューが変わる。

(グリルメニュー選択表示ランプ)

● 火力は自動的に「強」に入る。

天面操作部

2 (火力調節キー)で火力を選ぶ

▶押すごとに火力表示(点滅)が変わる。

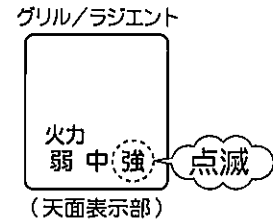
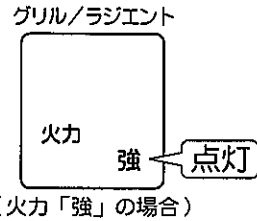
強 ▶ 弱 ▶ 中

● 調理中でも火力の変更ができます。

(天面表示部)

天面操作部

3 (グリル操作キー)を押して調理する

(火力「強」の場合)

タイマーを使うとき

本体操作部

■ (タイマーキー)を押す

■「ラジエントヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。

■調節つまみを回して時間を設定する

▶設定した時間の表示をします。(1分刻みで設定)

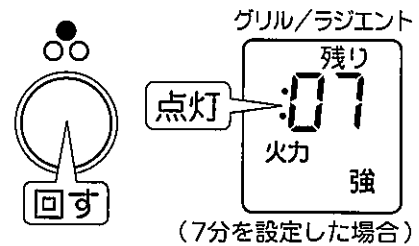
●残り時間は1分刻みで減ります。
1分以下は秒表示に変わります。

⇩

●タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。

セットできる時間
1分～最大29分

グリル/ラジエント
残り
点灯
:07
火力
強
回す

(7分を設定した場合)

途中でタイマー調理を取消すときは (タイマーキー)を押してください。

4 調理が終わったら

天面操作部

(グリル操作キー)を押す

▶ヒーターの通電が切れます。

電源スイッチを切る

使いかた

音声ガイド

■本システムの音声ガイドは、あくまでも補助的な機能です。
安全にご使用いただくためには、この説明書の注意事項および操作方法をよくお読みのうえ、お使いください。

■本システムの音声ガイドは（標準モード）または（注意モード）へ設定変更できます。
製品出荷時は（標準モード）に設定しています。

標準モード

● 器具を正しく安全にお使いいただくための注意事項および操作案内を音声でお知らせします。

〔例〕

操　作	音声ガイド
●加熱開始	右ヒーターの湯沸かし加熱を開始します。
●加 熱 中	揚げ物温度が適温になりました。調理物を入れてください。
●ロック中	チャイルドロック中です。
●加熱終了	グリル調理を終了しました。

注意モード

● ご使用中に安全機能が働いて器具が停止する場合の確認・点検事項を音声でお知らせします。

〔例〕

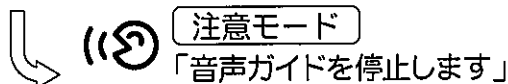
操　作	音声ガイド
●加熱開始	グリルとびらを閉めてください。
●加 熱 中	器具内部が高温です給排気口をご確認ください。
	安全装置が作動しました加熱を停止します。

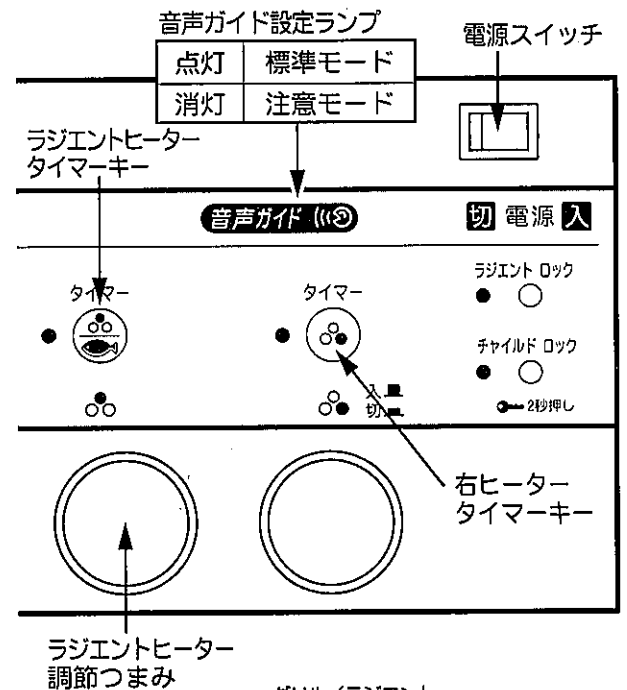
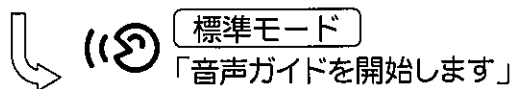
音声ガイドの設定を変更するとき

1 電源スイッチを「入」にする

2 「右ヒーータータイマーキー」を約３秒間押す

▶ 音声ガイド設定ランプが消灯。

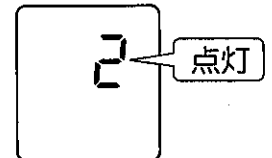
（注意モード）「音声ガイドを停止します」

▶ 再度「右ヒーータータイマーキー」を約３秒間押すと音声ガイド設定ランプが点灯。

（標準モード）「音声ガイドを開始します」

音声ガイドの音量を変更するとき

1 電源スイッチを「入」にする

2 「ラジエントヒーータータイマーキー」を約３秒間押す

3 「ラジエントヒーター調節つまみ」を回し音量を設定する

● その後「ラジエントヒーータータイマーキー」を再度押す

お知らせ

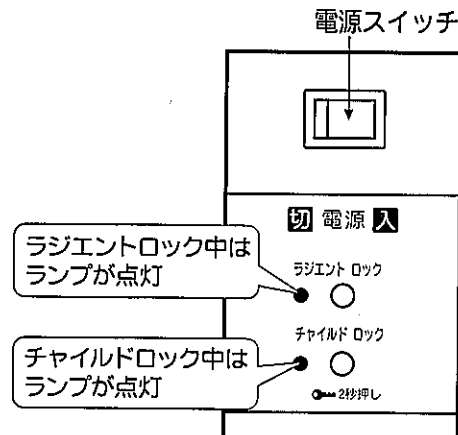
● 製品出荷時は標準音量に設定しています。
● 音声ガイドの設定変更は、全てのヒーターを「切」にしてから行ってください。

2 使いかた チャイルドロック・ラジエントロック

チャイルドロック

- 小さなお子様のいたずら防止や誤操作を防ぎます。
- 使用中チャイルドロックを設定すると各ヒーターの「切」・電源スイッチでの「切」操作以外は、操作できなくなります。

ラジエントロック

- やけどや誤操作を防ぎます。
- ラジエントロックを設定すると、ラジエントヒーターのみ使用できなくなります。

ロックをするとき

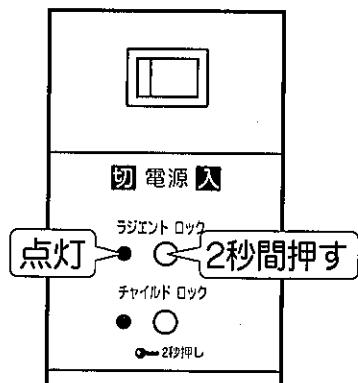
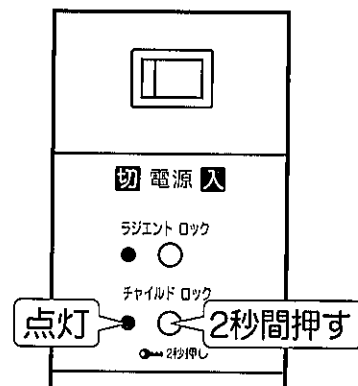
1 電源スイッチを「入」にする

2 ■チャイルドロックは「チャイルドロックキー」を約２秒間押す

- チャイルドロックランプが点灯。
- 調理中でもロックの操作ができます。
- ロック中でも調理が終了して各ヒーターの「切」操作でヒーターへの通電が切れます。

■ラジエントロックは「ラジエントロックキー」を約２秒間押す

- ラジエントロックランプが点灯。
- ラジエントヒーター使用中でもロックの操作ができます。

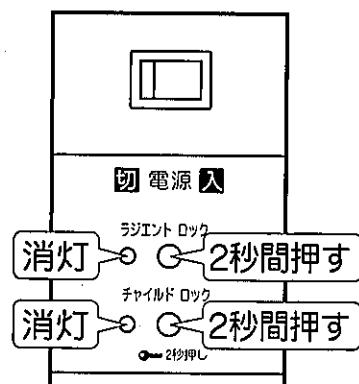
チャイルドロック・ラジエントロックは電源スイッチを「切」にしてもロックは解除できません。

ロックを解除するとき

1 電源スイッチを「入」にする

2 ■チャイルドロック解除は「チャイルドロックキー」を約２秒間押す

- チャイルドロックランプが消灯。

■ラジエントロック解除は「ラジエントロックキー」を約２秒間押す

- ラジエントロックランプが消灯。

お手入れ

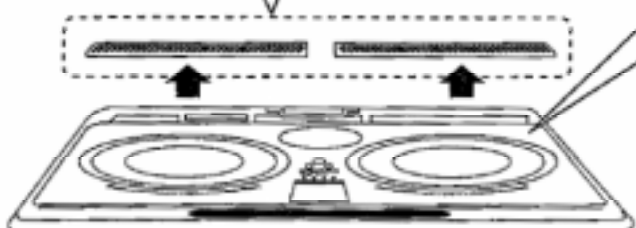
安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

⚠注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えてから行ってください。
- 排気口に水が入らぬよう注意してください。
- タワシ、金属タワシやベンジン、シンナーは使用しないでください。（表面を傷つけます）
- お手入れは、ご使用のたびに行ってください。

本体部・天ぷらなべ

吸・排気口カバー

- 本体から外し、水洗いをした後、乾いた柔らかい布で水気をふき取ってください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。

トッププレート（天面操作部も同様）

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取ってください。

油汚れ

台所用中性洗剤でふき取ってください。
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤など）は使わないでください。（変色の原因）

取りにくい汚れ

液体クレンザーなどを少量つけて、ラップやアルミ箔などを丸めてこすり取ってください。

グリル部

本体前面

薄めた台所用中性洗剤でふき取ってください。
（放置すると汚れが残ります）

操作部

- 乾いたやわらかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わないでください。（変色の原因）

付属の天ぷらなべ

この天ぷらなべには「耐熱塗装加工」を施しています。

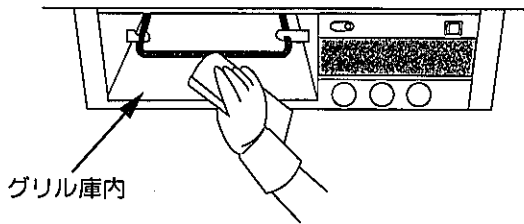
- 薄めた台所用中性洗剤とお湯で洗ってください。
- たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。（塗装がはがれます）
- なべ底の異物や汚れを取ってください。（油温を正しくコントロールできないことがあります）
- 洗い終わって乾いたらなべの内側に軽く食用油を塗ってください。（さびることがあります）

グリル部

グリル

グリル庫内（フッ素樹脂加工）

グリル部を取出し、庫内底面の油汚れをふき取ってください。

- 庫内の汚れがひどいときは、絞ったふきんで軽くふき取ってください。
- 強くふきますと塗装が傷むことがあります。

グリル受け皿（フッ素樹脂加工）

庫内から取出し、グリル受け皿にたまった脂分などを捨ててください。

- 薄めた台所用中性洗剤でふき取ってください。
- スポンジのナイロン面は使わないでください。（表面を傷付けることがあります）

グリル焼網（フッ素樹脂加工）

水に浸け、汚れを湿らせてから薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

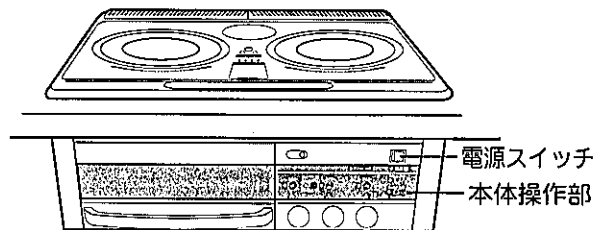
- スポンジのナイロン面は使わないでください。（フッ素樹脂加工がはがれることがあります）

クリーニングのしかた

■脱煙フィルター（プラチナ触媒）に付いた脂分を焼き切ります。

- 脱煙フィルター（内蔵）は自動でクリーニングするので通常のお手入れは必要ありません。
- 10 回程度使用のたびに「クリーニング機能」でお手入れをしてください。

■グリル受け皿、グリルとびらを洗い本体に組み込む。

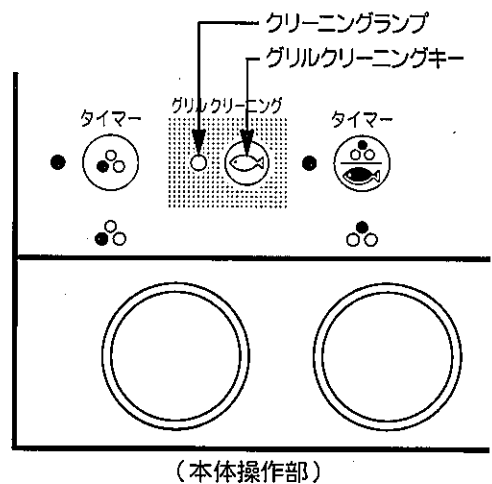
- グリル焼網はセットしないでください。
焼網のフッ素樹脂加工を傷めます。

① 電源スイッチを「入」にする

本体操作部

② (グリルクリーニングキー)を押す

▶ グリルクリーニングランプが点灯。

- 約 10 分で自動的に終了し、通電を停止します。
- グリル庫内が高温の時は、グリルクリーニングを連続して使用できません。

途中で取消すときは、(グリルクリーニングキー）を押してください。

（本体操作部）

ご注意

- クリーニング中はグリル庫内の脂分を焼き切るため、煙が出る場合があります。
必ず換気扇をご使用ください。
- クリーニング中はグリルとびら周辺や排気口周辺のトッププレートが高温になっていますのでご注意ください。

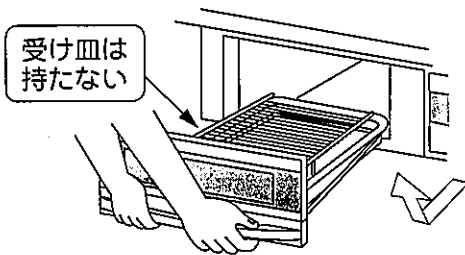
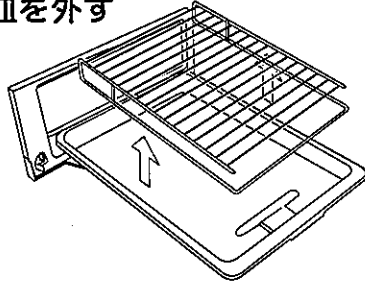
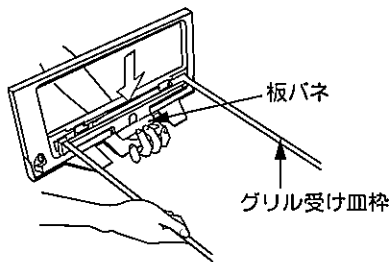
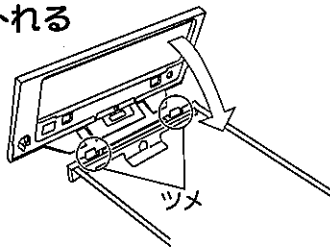
3 お手入れ

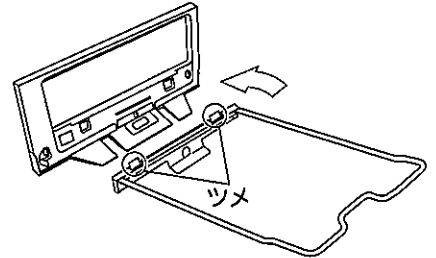
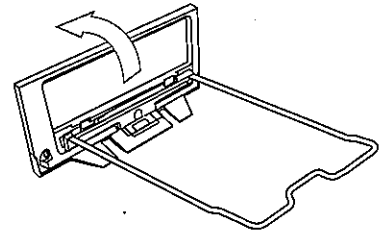
安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

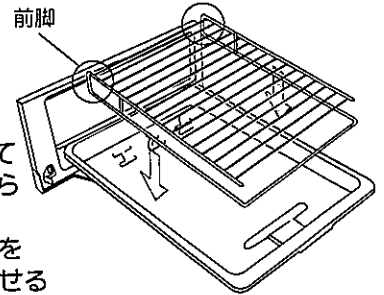
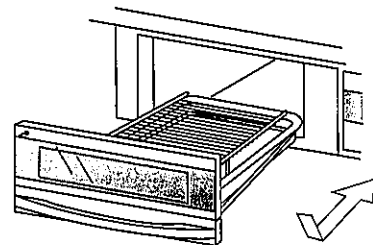
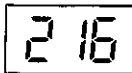
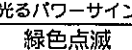
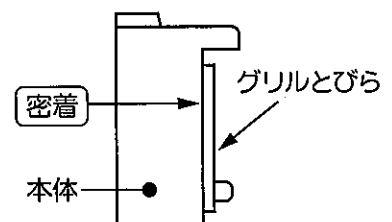
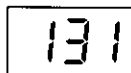
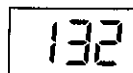
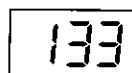
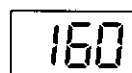
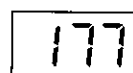
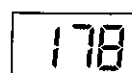
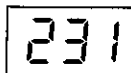
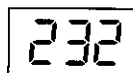
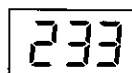
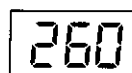
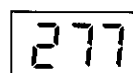
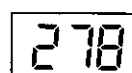
グリル部の取外し・取付け

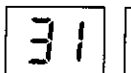
■お手入れは、電源スイッチを切り、グリル部が冷えてから行ってください。（やけどの原因）
■グリル部を取外すとき、グリル受け皿を落とさないように注意してください。（けがの原因）

取外し

1 グリルが冷えてから止まるまで水平に引き出し斜め上に引き上げて外す（両手で引き出す）

2 グリル部を取外し後、グリル焼網とグリル受け皿を外す

3 グリル受け皿枠の下側に手を回しグリルとびらの板バネを押さえる

4 グリルとびらをグリル受け皿枠側に倒すようにすると、グリル受け皿枠の左右のツメが外れる

取付け

1 グリル受け皿枠の左右のツメをグリルとびらに差し込む

2 グリルとびらを矢印方向にカチッと音がするまで動かす

3 グリル受け皿とグリル焼網を載せる

- グリル受け皿は「テマエ」と表示してある方をグリルとびら側へのせる
- グリル焼き網の前脚をグリルとびら側へのせる

4 斜め上からはめ込み奥まで押す

ご注意

- グリルとびらは、本体に密着するまで確実にセットできるかご確認ください。
  すきまがあると、グリルとびらから煙が出たり、自動調理がうまくできません。

3 次の表示がでたとき

■安全機能が働くと「ピピピ………」とアラームが鳴って、次の表示でお知らせします。
表示内容をご確認ください。

表示	原因	処置
116 216	**温度過昇防止（揚げ物・湯沸かし調理）** ● 油量や水量が少ない場合や、なべが空焼きでなべ底温度が異常に上がった。	● 油量や水量は、定量以上で調理を行ってください。
	● なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	● 異物や汚れを取り除いてください。
10	**グリル異常高温検知** ● グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	● すぐに電源スイッチを切ってください。 ● 炎が消え、温度が下がってからグリル庫内を掃除してください。
103 203	**揚げ物異常検知** ● 付属の天ぷらなべと異なるなべで揚げ物調理をした。	● 付属の天ぷらなべをご使用ください。
光るパワーサイン 赤色点滅 点滅	**排気口目詰り検知** ● 左右ヒーター使用時に、吸・排気口カバーをふさいでいるため、本体内部の温度が高くなった。	● 吸・排気口カバーをふさいでいるものを取り除き、お手入れをしてください。
光るパワーサイン 緑色点滅 点滅	**なべ無し自動 OFF** ● なべを置いていない。	● なべを置いてください。
	● 使用中になべを外した。	
	● 使えないなべを使っている。	● IH ヒーターで使えるなべをご使用ください。

● 表示内容を確認したら、電源スイッチを「切」にして処置を行ってください。

その他のエラー表示

■左右ヒーター

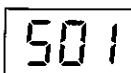
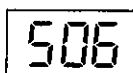
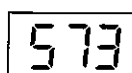
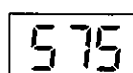
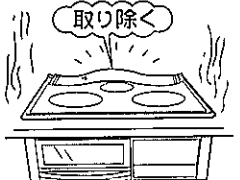
131　132　133　160　177　178

231　232　233　260　277　278

■グリルヒーター・ラジエントヒーター

31　32　33　62　70　71　72　80　81　82

■製品全体

501　506　530　573　575　576

以上の表示をしたときは、再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い求めの販売店にご連絡ください。

故障かな？と思ったら

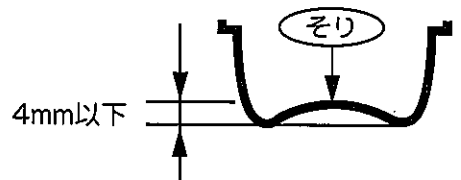
故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは、使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い求め先にご連絡ください。

ヒーターが入らない・切れている

症状	原因	処置
調節つまみまたはキーを押しても通電しない	● 専用回路のブレーカーが落ちている。	● ブレーカーを入れてください。
	● 電源スイッチが「切」になっている。	● 電源スイッチを「入」にしてください。
	● チャイルドロックしている。	● ロックを解除してください。（☞28 ページ参照）
	● 調節つまみが出たままの状態で電源スイッチが「入」になっている。	● 調節つまみを１度押し込んでから再度電源スイッチを「入」にしてください。（☞15 ページ参照）
ラジエントヒーターまたはグリルが使えない	● ラジエントヒーターとグリルまたはグリルクリーニングを同時に使おうとしている。	● 同時に使えません。どちらかのヒーターを使い終わってから、もう一方をご使用ください。（☞11 ページ参照）
	● ラジエントロックしている。	● ロックを解除してください。（☞28 ページ参照）
IH ヒーター調理中に光るパワーサインが「赤色」で点滅している	● 吸・排気口カバーがふさがれている。	● 吸・排気口カバーをふさいでいるものを取り除いてください。 ● 吸・排気口カバーにたまっているホコリを取り除いてください。
IH ヒーター調理中に光るパワーサインが「緑色」で点滅し、約１分後に消灯する	● なべをのせていない。	● なべをのせてください。
	● IH ヒーターで使えないなべをのせている。	● IH ヒーターで使えるなべに入れ替えてください。（☞9 ページ参照）
	● 使用中になべを外した。	● なべを IH ヒーター中央へのせてください。
	● 使用中になべの位置が大きくずれた。	● なべを IH ヒーター中央へ置き直してください。
	● なべ底の直径が小さかったり、なべ底がそっているなべを使用している。	● なべ底の直径は 12 ～ 26cm のものでなべ底のそりが 4mm 以下のものをご使用ください。（☞10 ページ参照）
使っている途中で、ピピピ…（10 秒間）とアラームが鳴り通電が切れる	● 最終キー操作後一定時間が過ぎると自動的に通電を停止する。 ※切り忘れ防止機能 IH ヒーター：約 45 分 ラジエントヒーター：約 45 分 グリル：約 30 分	● 再度キーを操作してください。長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。（☞22 ページ参照）

取り除く

火力が弱くなる

症　状	原　　因	処　　置
使っている途中で火力感がなくなった	● 炒め物調理などして、なべ底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。 ※温度過昇防止機能	● そのままご使用ください。 なべ底温度が下がると自動的に火力が強くなります。
左右ヒーターの火力「8」が使用できない	● 左右ヒーターの火力「8」と「7」を同時に使おうとしている。 ［火力「8」………3kW 火力「7」………2kW］ ● どちらかが揚げ物調理中に使おうとしている。 ● 炒め物や油調理をした直後など、トッププレートの温度が高いときに使おうとしている。	● 左右ヒーターを同時に使用する場合は、あとから使用されたヒーターの最大火力を自動的に制御します。 ● 総消費電力を超えないようにするため、左右ヒーターの火力を自動的に制御します。 （☞16 ページ参照）
	● 左ヒーター・右ヒーター・ラジエントヒーターを同時、またはグリルを同時に使おうとしている。	● 火力「8」との同時使用はできません。この場合は、火力「8」を単独でご使用ください。 ● グリル使用時またはラジエントヒーター使用時は、左右ヒーターの最大火力を自動的に火力「7」へ制御します。 （☞16 ページ参照）
左右ヒーターの火力「8」を使用中に火力表示が変更されている	● 使用時間が 10 分を超えた。	● もう一度、調節つまみにより、火力「8」にしてください。
	● 炒め物や油調理をしたため、なべ底温度が高温になった。	● 炒め物や油調理は、火力「8」を使用しないで、火力「7」以下で調理してください。 ● 炒め物・焼き物の予熱時間は長くしないで調理してください。（1～2 分で充分）
左右ヒーターでの調理に時間がかかる	● 「IH 用」と表示している土なべなどを使用し、IH ヒーターが高温になった。	● 土なべは「IH 用」と表示していても使わないでください。 （☞9 ページ参照）
	● なべ底に異物が付着している。 また、トッププレートが汚れている。	● なべやトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ● 使えるなべをご使用ください。 （☞9 ページ参照）
	● なべ底がそっているなべを使用している。	● なべ底のそりが 4 ｍｍ以下のものをご使用ください。

故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは、使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い求め先にご連絡ください。

使用中に音がする

症　状	原　　因	処　　置
IHヒーター使用中になべから音がする	● なべの種類により、磁力線がなべ自体を振動させるため、その振動で発生する。 異常ではありません。	● なべの位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まることがあります。 ● なべ底の薄いなべは交換することをお勧めします。
	● なべ底の薄いなべやホーローの密着が良くないホーローなべなどによっては「ブーン」や「ジー」などの音が発生することがある。 また、取っ手に振動を感じることがある。 異常ではありません。	
	● 左右ヒーターを同時に使用したとき、なべの種類によっては「キーン」という共鳴音が発生することがある。 これも、磁力線によりなべが振動するため。 異常ではありません。	● なべの位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まることがあります。 ● 左右いずれかの火力を調節してください。
電源スイッチ「切」にしても音がする	● 器具本体内部の部品を冷却しているファンの回転音。 異常ではありません。	● そのままにしておきます。 しばらくすると自動的にとまります。
グリル使用中にグリル庫内から音がする	● 金属部品が加熱・冷却により膨張・収縮して「ボコッ」や「チリチリ」という音が発生することがある。	● 故障ではありません。 そのままご使用ください。
グリル調理後、運転音がする	● 脱煙フィルターに付いた脂を焼き切るため触媒用ヒーターと排気ファンが作動することがある。	● 故障ではありません。 （☞24 ページ参照）

音　声

症　状	原　　因	処　　置
音声ガイドが聞こえない	● 音量「1」（小）にしている。または音声ガイドの設定を「注意モード」にしている。	● 音声ガイドの設定をご確認ください。 （☞27 ページ参照）

天面操作について

症状	原因	処置
天面操作ができない	● 次の操作はできません。 ■タイマー設定（各ヒーター） ■ラジエントヒーターの操作	● 本体操作部で操作してください。 （☞14 ページ参照）
	● 手袋や指サックをしてガラスタッチ操作をしている。	● 素手で操作をしてください。
天面操作キーの周囲を触っても作動する	● 天面操作部（ガラス面）に、汚れや水、異物がこびりついている。	● 汚れや水、異物を取り除いてください。 ● 電源スイッチを切り、再度電源スイッチを入れ直してください。

グリル

症状	原因	処置
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している 	● グリル異常高温検知機能が働いている。 グリル庫内で発火などが起こり、温度が異常に上昇したため。	● つぎの処置をしてください。 ①すぐに電源スイッチを切る ②吸・排気口カバーの左側（グリル排気部）をぬれたタオルでふさぐ ③ブレーカーを切る ※炎が消えるまでグリルとびらを開けない ④炎が消え、温度が下がってからグリル庫内を掃除する
グリル調理中に排気口から煙が出る	● 調理を開始してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱されて、煙が出ることがある。 （異常ではありません。）	● そのままご使用ください。 ● グリル使用時は、必ず換気扇をご使用ください。 （☞24 ページ参照）
	● 魚の脂などがヒーターの上などに直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがある。 （異常ではありません。）	

その他

症状	原因	処置
自動湯沸かしのアラーム音が沸とうする前に鳴る 沸とうしても鳴らない	● やかんやなべの材質・水量・水温などにより、お知らせアラームが早くなったり遅れて鳴ることがある。	● やかんやなべの水量をもう一度ご確認ください。 （☞18 ページ参照）
ラジエントヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする	● 弱火・中火で使用中は、ヒーターの入・切を自動で行い火力をコントロールしている。 （異常ではありません。）	● そのままご使用ください。

アフターサービス

保証書と保証について

●この機器には別添の保証書が付いています。
保証書は、お買上げの販売店名・お買上げ年月日などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みいただいたあと、大切に保管してください。
●保証期間は、お買上げ日より１年間です。

修理を依頼されるときは

●33～36ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご連絡ください。

1. 品番及び故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
2. ご住所、お名前、電話番号、道順（できるだけ詳しく）

●保証期間中の修理
保証書の記載内容により、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。
詳しくは、保証書をごらんください。
●保証期間が過ぎたあとの修理
修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
詳しくは、お買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

●このIHクッキングヒーターの補修用性能部品は製造打切り後、６年間保有しています。
●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスのお問い合せ

●修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にお問い合わせください。

仕様

<table>
<tr><td colspan="3">品名</td><td colspan="2">IHクッキングヒーター</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">品番</td><td>トッププレート幅60cmタイプ</td><td>トッププレート幅75cmタイプ</td></tr>
<tr><td>IH-332TX(B)・IH-332TX(S)</td><td>IH-332HTX(B)・IH-332HTX(S)</td></tr>
<tr><td colspan="3">電源</td><td colspan="2">単相200V（50-60Hz共用）</td></tr>
<tr><td rowspan="8">消費電力</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">4800W</td></tr>
<tr><td colspan="2">右ヒーター</td><td colspan="2">3000W（120W相当～3000W・8段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">左ヒーター</td><td colspan="2">3000W（120W相当～3000W・8段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">ラジエントヒーター</td><td colspan="2">1250W（350W相当～1250W・3段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">触媒用ヒーター</td><td colspan="2">300W</td></tr>
<tr><td colspan="2">グリル</td><td colspan="2">2050W（850W相当～2050W・3段階調節）</td></tr>
<tr><td colspan="2">待機時電力</td><td colspan="2">ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">大きさ（約）</td><td>幅598mm×奥行565mm×高さ240mm</td><td>幅740mm×奥行565mm×高さ240mm</td></tr>
<tr><td rowspan="2">グリル焼網</td><td colspan="2">大きさ（約）</td><td colspan="2">幅220mm×奥行283mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">ヒーターまでの高さ（約）</td><td colspan="2">62mm</td></tr>
<tr><td colspan="3">質量（重量）（約）</td><td>21kg</td><td>22kg</td></tr>
<tr><td rowspan="5">付加機能</td><td colspan="2">揚げ物温度調節（約）</td><td colspan="2">140～200℃・7段階調節（左右ヒーター）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">調理タイマー</td><td rowspan="2">左右ヒーター</td><td colspan="2">火力：「8」～「3」………… 1分～3時間</td></tr>
<tr><td colspan="2">火力：「2」～「1」………… 1分～5時間</td></tr>
<tr><td>ラジエントヒーター</td><td colspan="2">火力：「強」・「中」・「弱」…… 1分～99分</td></tr>
<tr><td>グリル</td><td colspan="2">火力：「強」・「中」・「弱」…… 1分～29分</td></tr>
<tr><td colspan="3">電源コード</td><td colspan="2">3.5mm² 3芯　キャブタイヤケーブル　0.6m</td></tr>
<tr><td colspan="3">電源プラグ</td><td colspan="2">3極　250V　30A（1極接地）</td></tr>
<tr><td colspan="3">付属品</td><td colspan="2">●天ぷらなべ　1個（追加購入の場合は、型番：IH-N1をご注文ください。）
●取扱説明書　1冊
●工事説明書　1冊
●クッキングブック　1冊
●保証書　1枚
●お客様ご相談窓口一覧　1枚</td></tr>
</table>

■各ヒーターを最大火力で同時に使った場合
総電力量を4800W以内に抑えるため、左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。

型式名	TBH－44TAW（60cm タイプ） TBH－44HTAW（75cm タイプ）

愛情点検	★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を !			
	こんな症状はありませんか	●トッププレートがひび割れた。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音がする。 ●冷却ファンが回らない。 ●その他の異常や故障がある。 ●ときどきブレーカーが落ちる。		以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

●お客さまメモ

● お買い上げの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品　番	
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	
	電話（　　　）　　―

株式会社コロナ

本社・工場　〒955-8510　三条市東新保7-7
TEL（0256）32-2111（大代表）
柏崎工場　〒945-0817　柏崎市宝町2-58
TEL（0257）23-5175（代表）
長岡工場　〒940-1146　長岡市下条町倉ノ浦1069
TEL（0258）22-2121（代表）

R100
古紙配合率100%再生紙を使用しています。
●この印刷物は植物性大豆インキを使用しています。

3RG6P103-05900（0702-00）